FOODSERVICE EQUIPMENT

INSTALLATION & OPERATION MANUAL

DRAWER WARMER
NA

MODEL:

200-2R-BI-C-NA

(Unit Weight: 111 lbs. / 50.3488 kg)

CAUTION: Read the instructions before using the machine.

For additional information on WITTCO or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.wittco.com

WITTCO FOOD SERVICE EQUIPMENT
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
7737 NORTH 81 STREET
MILWAUKEE, WI 53223
www.wittco.com
© 2014 Wittco Foodservice Equipment
F-41215 (02-14)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL ELECTRICAL EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITYOF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

⚠ WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death.

Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing equipment.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE,

DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY 1
GENERAL 3
INTRODUCTION 3
INSTALLATION 3
ELECTRICAL REQUIREMENTS 4
OPERATION 5
CONTROLS 5
CLEANING 6
STAINLESS STEEL CARE 6
TROUBLESHOOTING 8
SERVICE & PARTS INFORMATION 8

GENERAL

INTRODUCTION

WITTCO Drawer Warmers are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage, and maintenance of your warmer will result in many years of satisfactory performance.

It is suggested that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.
The WITTCO Drawer Warmers provide an efficient means of holding a variety of prepared hot food products at proper temperatures until serving.

INSTALLATION

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located on the lower back corner of the warmer. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with unpacking and installation. Contact your WITTCO Customer Service Department immediately.

UNPACKING:
The Warmer was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage to the warmer.
If the warmer is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Carefully unpack warmer and place in a work accessible area.

1. Remove banding holding the carton to the pallet.
2. Carefully remove warmer from carton and place on floor or table.
3. Remove legs from drawer of warmer.
4. Secure legs to the bottom of warmer by screwing legs into the holes provided.
5. Remove any and all packaging materials in drawers.
6. Peel off vinyl protection film.
7. Thoroughly clean the warmer as described in the cleaning instructions.
8. Connect Equipotential bonding conductor that is located in the rear of the unit.

CLEANING:
The warmer should be thoroughly cleaned prior to putting into service.
Use a mild soap and water solution to clean the interior drawer inserts of the unit. Never use harsh chemicals or abrasive pads to clean the unit.

LOCATION:
For efficient warmer operation, choose a location that will provide easy loading and unloading without interfering with the final assembly of food orders.
The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

ELECTRICAL CODES & STANDARDS:

The warmer must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and Local Codes.
2. National Electrical Code, ANSI/ NFPA-70 (latest edition.) Copies may be obtained from: The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

1. Local Codes.
2. Canadian Electrical Code, CSA C22.1 (latest edition.) Copies may be obtained from: The Canadian Standard Association, 178 Rexcale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

In United Kingdom:

1. Local codes.

ELECTRICAL CONNECTIONS:

The warmer is factory wired for 220–240 V, single phase operation. Refer to wiring diagram in the back of this manual.

Verify that the power source matches the Serial Data Plate located on the lower back corner of the warmer and the plug configuration before the connection is made. *(Fig. 1)*

SERIAL DATA PLATE

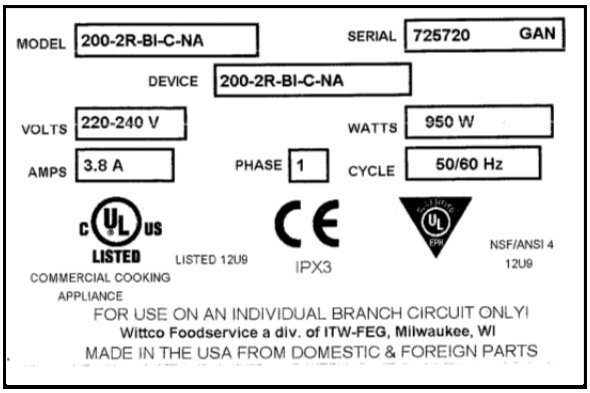

Fig. 1

OPERATION

CONTROLS

⚠WARNING The Warmer and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the warmer.

HEATING INDICATOR LIGHT:
The Drawer Warmer Control Panel contains a Heating Indicator Light. The Heating Indicator Light lights up when the heating elements are engaged. When the drawer warmer reaches factory set temperature, this light will go out.
(Fig.2)

LIGHTED SWITCH:
The lighted switch energizes the unit.
(Fig. 2)

Fig. 2

.

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠WARNING The Warmer and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the warmer.

Once the drawer warmer has been connected to the appropriate power source, the warmer is ready for operation.

The warmer has two drawers. Each drawer has a Heating Indicator light and a lighted switch.

Push the Lighted Switch to the ON position. This will cause the heating element to start heating. When this occurs, the Heating Indicator Light will illuminate. This light will stay on as long as the heating element is engaged. Once the factory set temperature is achieved, the heating element will begin to cycle. During this period, the Heating Indicator Light will turn on and off as the heating elements cycle

.

The operator should always monitor the food product to insure that it remains at proper temperatures.

CLEANING

⚠WARNING The Warmer and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the warmer.

⚠WARNING For all-pole disconnect, unplug electrical power supply before cleaning.

DAILY:

1. Unplug electrical power supply.
2. Allow warmer to cool before cleaning.
3. Clean drawers and the interior of the warmer with a mild soap and water. *Never use harsh chemicals or abrasive pads to clean the warmer.*
4. Dry with a soft cloth.
5. Clean the exterior of the warmer with a clean damp cloth.
6. Do not use water jet for cleaning.

HEAVY-DUTY CLEANING:

For heavy-duty cleaning, use warm water, a degreaser, and a soft rag. Never rub in a circular motion -- rub gently in the direction of the steel grain. Always rinse thoroughly.

STAINLESS STEEL CARE

CLEANING:

Stainless Steel contains 70 – 80% iron, which will rust if not properly maintained. Stainless Steel also contains 12 – 30% chromium, which forms an invisible passive, protective film that shields against corrosion.

If the protective film remains intact, the stainless steel will remain intact. However, if the film is damaged, the stainless steel can break down and rust.

PREVENTIVE CARE:

To prevent stainless steel break-down, follow these steps:

1. **Never use any metal tools, scrapers, files, wire brushes, or scouring pads** *(except for stainless steel scouring pads,)* which will mar the surface.
2. **Never use steel wool** – which will leave behind particles that will rust.
3. **Never use acid-based or chloride containing cleaning solutions** – which will break down the protective film.
4. **Never rub in a circular motion**. Always rub gently in the direction of the steel grain.
5. **Never leave any food products or salt on the surface.** Many foods are acidic. Salt contains chloride

PRESERVING & RESTORING:
Special stainless steel polishing cleaners can preserve and restore the protective film.

Preserve the life of stainless steel with a regular application of a high-quality stainless steel polishing cleaner, as a final step to daily cleaning.

If signs of breakdown appear, restore the stainless steel surface. First, thoroughly clean, rinse, and dry the surface. Then, on a daily basis, apply a high-quality stainless steel polish according to manufacturer's instructions.

POWER CORD:
If supply cord is damaged, it must be replaced by a Wittco, Malibu, or authorized service personnel to avoid hazard.

HEAT TINT:
Darkened areas, called "heat tint," may appear on stainless steel exposed to excessive heat. Excessive heat causes the protective film to thicken. This is unsightly, but is not a sign of permanent damage.

To remove heat tint, follow the routine cleaning procedure. Stubborn heat tint will require heavy-duty cleaning.

To reduce heat tint, limit the exposure of equipment to excessive heat.

UNIT WEIGHT:
111 lbs. / 50.3488 kg

TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
Warmer not operating	Warmer not connected to power source.	Connect cabinet to power source.
	No power	Check Circuit Breaker and/or check GFCI switch on outlet.
GFCI or Ground Fault Circuit Indicator tripped	Moisture problem.	Dry moisture problem.
	Shorted element	Contact Authorized Service Provider.
	Pinched/damaged wire.	Contact Authorized Service Provider.
	Damaged power cord.	Contact Authorized Service Provider.
Warmer is connected to power source, switch is turned on, but warmer not heating	Defective: heating element, thermostat, etc.	Contact Authorized Service Provider.

SERVICE & PARTS INFORMATION

To obtain Service and Parts information concerning this model, contact WITTCO Service Department at the address listed on the front cover of this manual or refer to our website: www.wittco.com for a complete listing of Authorized Service and Parts depots.

Customer Service	**1-800-367-8413**
Technical Service	**1-866-628-0485**
Service Parts	**1-866-628-0485**
Malibu Service	**0161-874-5400**

When calling for service, have the model number and serial number available.

DÉPANNAGE

SYMPÔMES	CAUSES POSSIBLE	REMÈDE
Le réchaud ne marche pas pas	Le réchaud n'est pas connecté à l'alimentation.	Connectez à l'alimentation.
	Pas de courant	Vérifiez le disjoncteur et / ou vérifier l'interrupteur disjoncteur différentiel la sortie.
Disjoncteur ou circuit de défaut a la terre déclenché	Problème d'humidité.	Séchez le problème d'humidité
	Élément en court-circuit	Contactez le prestataire de services agréé.
	Fil pincé / endommagé.	Contactez le prestataire de services agréé.
	Cordon d'alimentation endommagé.	Contactez le prestataire de services agréé.
Le réchaud est relié à la source d'alimentation, le commutateur est activé, mais le réchaud ne chauffe pas	Défectueux: élément de chauffage, thermostat, etc.	Contactez le prestataire de services agréé.

INFORMATIONS AU SUJET DU SERVICE ET DES PIÈCES

Pour obtenir des informations sur le service et les pièces concernant ce modèle, contactez le département de service de WITTCO à l'adresse indiquée sur la page couverture de ce manuel ou consultez notre site Web: www.wittco.com pour une liste complète des prestataires de service agréé et des dépôts de pièces.

Service à la clientèle	**1-800-367-8413**
Service technique	**1-866-628-0485**
Pièces	**1-866-628-0485**
Service Malibu	**0161-874-5400**

Lors de l'appel de service, avoir le numéro de modèle et le numéro de série.

CONSERVATION AND RESTAURATION:

Les nettoyants spéciaux pour polissage de l'acier inoxydable préservent et restaurent le film protecteur.

Préservez la vie de l'acier inoxydable avec une application régulière d'un nettoyeur de polissage de l'acier inoxydable de haute qualité, étape finale de nettoyage quotidien.

Si des signes de dégradation apparaissent, restaurez la surface en acier inoxydable. Tout d'abord, nettoyez, rincez et séchez la surface. Ensuite, sur une base quotidienne, appliquez un vernis pour acier inoxydable de haute qualité selon les instructions du fabricant.

CORDON D'ALIMENTATION:

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Wittco, Malibu, ou un personnel de service agréé pour éviter les risques.

TEINTES THERMIQUES:

Des zones sombres, appelées « teintes thermiques » peuvent apparaître sur l'acier inoxydable exposé à une chaleur excessive. Une chaleur excessive fait que le film de protection s'épaissit. C'est inesthétique, mais ce n'est pas un signe de dommages permanents.

Pour supprimer la teinte thermique, suivez la procédure de nettoyage de routine. Une teinte thermique tenace nécessitera un nettoyage en profondeur.

Pour réduire la teinte thermique, limitez l'exposition de l'équipement à une chaleur excessive.

POIDS DE L'UNITÉ:

111 lb / 50.3488 kg

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Le réchaud et ses pièces sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, nettoyez ou entretenir le réchaud

⚠ AVERTISSEMENT Pour tous les pôles débrancher l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

TOUS LES JOURS:

1. Débranchez l'alimentation électrique.
2. Assurez-vous que le réchaud se refroidit avant de nettoyer
3. Nettoyez les tiroirs et l'intérieur du réchaud avec un savon doux et de l'eau. *Ne jamais utiliser de produits chimiques ni de tampons abrasifs pour nettoyer le réchaud.*
4. Séchez avec un chiffon doux.
5. Nettoyez l'extérieur du réchaud avec un chiffon propre et humide.
6. Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyage.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR:

Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau chaude, un dégraissant et un chiffon doux. Ne jamais frotter dans un mouvement circulaire -- frottez doucement dans le sens du grain de l'acier. Toujours bien rincer.

ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

NETTOYAGE:

L'acier inoxydable contient 70 à 80% de fer, ce dernier rouille s'il n'est pas correctement entretenu. Mais l'acier inoxydable contient aussi 12 à 30% de chrome qui, lui, forme un film protecteur invisible et passif qui protège de la corrosion.

Si le film protecteur reste intact, l'acier inoxydable reste intact. Toutefois, si le film est endommagé, l'acier inoxydable peut s'effriter et rouiller.

SOIN PRÉVENTIFS:

Pour éviter que l'acier inoxydable ne s'effrite, procédez comme suit:

1. **Ne jamais utiliser d'outils métalliques, des grattoirs, de limes, de brosses métalliques, ou de tampons à récurer** *(sauf pour l'acier inoxydable de tampons à récurer,)* car ils détériorent la surface.
2. **Ne jamais utiliser de laine de verre** – qui laisse derrière elle des particules qui rouillent.
3. **Ne jamais utiliser de solutions à base d'acide ou de solutions contenant du chlorure** – qui effritent le film protecteur.
4. **Ne jamais frotter dans un mouvement circulaire**. Toujours frotter doucement dans la direction du grain de l'acier.
5. **Ne laissez jamais des produits alimentaires ou du sel sur la surface.** De nombreux aliments sont acides. Le sel contient du chlorure.

FONCTIONNEMENT

CONTRÔLES

⚠ AVERTISSEMENT **Le réchaud et ses pièces sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, nettoyez ou entretenir le réchaud.**

VOYANT INDICATEUR DE CHALEUR:
Le panneau de commande du tiroir-réchaud contient un voyant indicateur de chaleur. Le voyant s'allume lorsque les éléments chauffants sont engagés. Lorsque le tiroir-réchaud atteint la température réglée en usine, ce voyant s'éteint.
(Fig.2)

INTERRUPTEUR LUMINEUX:
L'interrupteur lumineux alimente l'unité.
(Fig. 2)

Fig. 2

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT **Le réchaud et ses pièces sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, nettoyez ou entretenir le réchaud.**

Une fois que le tiroir-réchaud a été connecté à la source d'alimentation appropriée, le réchaud est prêt à fonctionner.

Le réchaud a deux tiroirs. Chaque tiroir possède un voyant de contrôle de chauffage et un interrupteur lumineux.

Poussez l'interrupteur lumineux en position ON (MARCHE). L'élément chauffant va commencer de chauffer. Lorsque cela se produit, le voyant de contrôle de chauffage s'allume. Ce voyant reste allumé tant que l'élément chauffant est engagé. Une fois la température recommandée par le fabricant atteinte, l'élément chauffant commence son cycle. Pendant cette période, le voyant de contrôle de chauffage s'allume et s'éteint en synchronisation avec le cycle des éléments chauffants.

L'opérateur doit toujours surveiller le produit alimentaire pour s'assurer qu'il reste à la température appropriée

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

CODES ET NORMES ÉLECTRIQUES:

Le réchaud doit être installé en conformité avec:

Aux États-Unis d'Amérique:

1. Code des États et code locaux.
2. Code électrique national, ANSI / NFPA-70 (Dernière édition). Des exemplaires peuvent être obtenus auprès de la: National Fire Protection Association (Association nationale de protection anti-incendie), Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada:

1. Codes locaux.
   Code canadien de l'électricité, CSA C22.1 (dernière édition). Des exemplaires peuvent être obtenus: Association canadienne de normalisation, 178 Rexcale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

Au Royaume-Uni:

1. Codes locaux.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES:

Le réchaud est câblé en usine pour du 220-240 V, fonctionnement en monophasé. Reportez-vous au schéma de câblage à l'arrière de ce manuel.

Vérifiez que la source d'alimentation correspond à la plaque de données de série située sur le coin du bas au dos du réchaud et la configuration de prise est établie avant la connexion. ***(Fig. 1)***

PLAQUE DE DONNEES DE SERIE

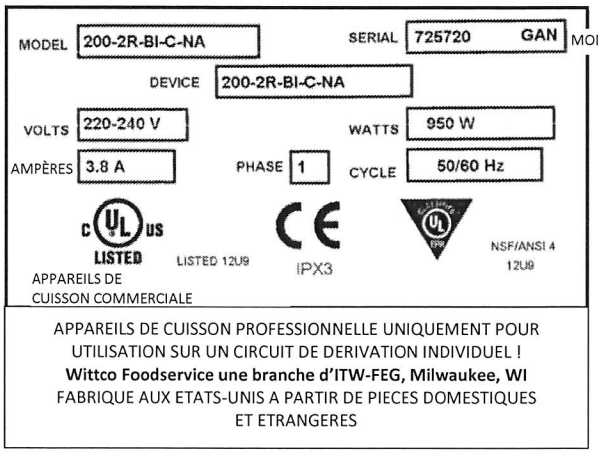

Fig. 1

GÉNÉRALITÉS

INTRODUCTION

Les tiroirs-réchauds WITTCO sont produits avec une grande qualité de manufacture et de matériaux. L'installation, l'utilisation et l'entretien de votre réchaud se traduira en de nombreuses années de performance à votre satisfaction.

Nous suggérons que vous lisiez soigneusement l'intégralité de ce manuel et suiviez attentivement toutes les instructions fournies.

Les tiroirs-réchauds WITTCO fournissent un moyen efficace de maintenir une variété de plats chauds à la bonne température jusqu'au moment de servir.

INSTALLATION

Avant l'installation, vérifiez que les indications électriques sont en accord avec celles sur la plaque signalétique située sur le coin inférieur arrière du réchaud. Si les conditions de l'alimentation et de l'équipement ne sont pas en accord, ne procédez pas au déballage et à l'installation. Contactez votre service à la clientèle WITTCO immédiatement.

DEBALLAGE:

Le réchaud a été inspecté avant de quitter l'usine. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité pour une livraison sûre lors de l'acceptation de l'envoi. Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a d'éventuels dommages d'expédition causés au réchaud.

Si le réchaud est endommagé, conservez le matériau d'emballage et contacter le transporteur dans les 15 jours de la livraison.

Déballez soigneusement le réchaud et placez-le dans un endroit accessible pour pouvoir travailler.

1. Retirez le cerclage tenant la boîte en carton sur la palette.
2. Retirez délicatement le réchaud de la boîte et placer sur le plancher ou la table.
3. Enlevez les pieds du tiroir du réchaud.
4. Fixez les pieds sur le fond du réchaud en les vissant dans les trous prévus à cet effet.
5. Retirez tout matériau d'emballage dans les tiroirs.
6. Enlever la pellicule de protection en vinyle.
7. Nettoyer soigneusement le réchaud comme décrit dans les instructions de nettoyage.
8. Raccordez le conducteur de liaison équipotentielle qui se trouve à l'arrière de l'unité.

NETTOYAGE:

Le réchaud doit être soigneusement nettoyé avant la mise en service.

Utilisez une solution d'eau et de savon doux pour nettoyer les inserts de tiroirs intérieurs de l'unité. Ne jamais utiliser de produits chimiques ni de tampons abrasifs pour nettoyer l'appareil.

EMPLACEMENT:

Pour un fonctionnement du réchaud plus efficace, choisir un emplacement qui permettra le chargement et le déchargement sans interférer avec l'assemblage final des commandes de nourriture.

L'emplacement d'installation doit permettre un dégagement suffisant pour l'entretien et le bon fonctionnement.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ 1
GÉNÉRALITÉ 3
INTRODUCTION 3
INSTALLATION 3
EXIGENCES ÉLECTRIQUES 4
FONCTIONNEMENT 5
CONTRÔLES 5
NETTOYAGE 6
ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE 6
DÉPANNAGE 8
INFORMATION SUR LE SERVICE ET LES PIÈCES 8

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'ATTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ DANS L'INSTALLATION D'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE ET EN MESURE DE PROCÉDER AU DEMARRAGE ET À L'AJUSTEMENT SUR LE TERRAIN DE L'ÉQUIPEMENT COUVERT DANS CE MÊME MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou l'entretien peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Lisez les instructions de fonctionnement, d'entretien et d'installation avant d'installer ou entretenir l'équipement.

EN CAS DE PANNE DE COURANT,

NE PAS TENTER D'UTILISER CET APPAREIL.

FOODSERVICE EQUIPMENT

MANUEL D'INSTALLATION & D'UTILISATION

TIROIR-RÉCHAUD NA

MODÈLE:

200-2R-BI-C-NA

(Poids d'une unité: 111 lb. / 50.3488 kg)

ATTENTION: Lisez les instructions avant d'utiliser la machine.

Pour plus d'informations sur WITTCO ou pour localiser où trouver des pièces ou un prestataire de services agréé dans votre région, visitez notre site Web à www.wittco.com

WITTCO FOOD SERVICE EQUIPMENT
DIVISION DU GROUPE ITW FOOD EQUIPMENT, LLC
7737 NORTH 81 STREET
MILWAUKEE, WI 53223
www.wittco.com
© 2014 Wittco Foodservice Equipment
F-41215 (02-14)